



Le PIZZE GOURMET

Di Stefano Tosoni

*Il mix tra ingredienti d'eccellenza e metodi di lievitazione
rendono la pizza simile a un piatto di cucina...
e se poi ci abbiniamo un cocktail...
il pairing è perfetto*

LE PIZZE GOURMET

AURORA € 22,00

Battuta di gamberoni rossi di Mazara del Vallo, burrata (Caseificio Il Faro di Mogliano), pomodorini confit, tarassaco e buccia d'arancia grattugiata

Proposta con cocktail MOSCOW MULE (Vodka, Ginger Beer, Lime) € 12,00

CERERE € 16,00

Blu del Montefeltro, pere "Angelica" (Azienda Agricola Bonci di Serrungarina), fior di latte (Caseificio Il Faro di Mogliano), miele di acacia (Apicoltura Colibazzi di Amandola) e noci di Sorrento

Proposta con cocktail APEROL SPRITZ (Prosecco, Aperol, Soda) € 12,00

CONCORDIA € 18,00

Calamari dell'Adriatico, bottarga di muggine, fior di latte (Caseificio Il Faro di Mogliano) e buccia di limone grattugiata

Proposta con cocktail VESPER MARTINI (Gin, Wodka, Martini Bianco, Limone) € 12,00

FLORA € 18,00

Coda Nera filetto di salmone norvegese affumicato, mascarpone all'arancio, fior di latte (Caseificio Il Faro di Mogliano), zafferano dei Sibillini, mix di pepi e germogli

Proposta con cocktail MARTINI DRY (Gin, Martini Dry) € 12,00

GIUNONE € 16,00

Fiordilatte e crema di pecorino (Caseificio Il Faro di Mogliano), guanciale croccante (Salumificio Pierini di Recanati), tuorlo d'uovo disidratato grattugiato (Azienda Agricola Cipriani di Montelupone) e pepe nero

Proposta con cocktail MANHATTAN (Whisky, Martini Rosso, Angostura) € 12,00

MINERVA € 22,00

Foie gras, speck d'anatra, pesche caramellate alla menta, spinaci al burro salato, polvere di amaretto e Bufala (Caseificio Il Faro di Mogliano)

Proposta con cocktail MARGARITA (Tequila, Triple sec, Limone) € 12,00

LE PIZZE GOURMET

NEMESI € 16,00

Friggitelli, acciughe dell'Adriatico e fior di latte (Caseificio Il Faro di Mogliano)

Proposta con cocktail NEGRONI (Gin, Bitter Campari, Martini rosso) € 12,00

SELENE € 16,00

Guanciale cotto nella birra (Salumificio Pierini di Recanati), fiordilatte e scamorza affumicata (Caseificio Il Faro di Mogliano), pistacchi di Bronte, riduzione di aceto balsamico di Modena e miele di acacia (Apicoltura Colibazzi di Amandola)

Proposta con cocktail BACARDI (Bacardi Bianco, limone, Granatina) € 12,00

VENERE € 22,00

Prosciutto Pata Negra, scaglie di tartufo nero di Acqualagna, stracciatella (Caseificio Il Faro di Mogliano)

Proposta con cocktail GIN TONIC (Gin, Acqua Tonica, Limone) € 12,00

VESTA € 16,00

Provola e bufala (Caseificio Il Faro di Mogliano), crema di peperoni, capperi secchi delle Tremiti, pancetta (Salumificio Pierini di Recanati), erba cipollina e olio al peperoncino

Proposta con cocktail AMERICANO (Bitter Campari, Martini Rosso, Soda) € 12,00

VICTORIA € 16,00

Radicchio "Rubino" delle Marche, pecorino blu erborinato dei Sibillini, panna e fior di latte (Caseificio Il Faro di Mogliano)

Proposta con cocktail COSMOPOLITAN (Vodka, Cointreau, Limone, Mirtillo) € 12,00

VIRGINIA € 16,00

Ragù marchigiano, fiordilatte (Caseificio Il Faro di Mogliano), polpette di manzo fritte, chips di Parmigiano Reggiano e basilico

Proposta con cocktail OLD FASHIONED (Wkiskey, Angostura, Soda) € 12,00

Coperto € 3,50



ANTICO ULIVETO s.r.l.

Contrada Palazzo Rosso n. 1 – 62018 – POTENZA PICENA (MC)

Tel: 0039 0733 880649 – 0039 334 6190041 mail: locanda@anticouliveto.com - www.anticouliveto.com